

Blütentraum



Zutaten:

- 10 Zucchini Blüten
- 150g Sterzinger Heumilchjoghurt - Natur
- 200g Gorgonzola
- 1 Prise Salz
- 150g frische Sterzinger Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 150g Parmesan
- 1 Prise Koriander
- 5cl Weißwein

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten weichen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Das cremige Sterzinger Naturjoghurt zusammen mit Gorgonzola und Parmesan vermischen und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Weißwein zum Kochen bringen und darin die Gelatine lösen und auf Handtemperatur abkühlen lassen. Dann rasch in die Joghurt-Gorgonzolamasse einrühren. Steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 4 Stunden kaltstellen.

Die Zucchini Blüten waschen und vom Stempel (inneres der Zucchini Blüte) befreien und kurz mit kaltem Wasser abwaschen. Mit einem Esslöffel die Gorgonzolamasse in die Blüten füllen. So sind diese servierfertig.

Serviervorschlag: Zucchini Blüte, Carne Salada und hausgemachtes Pfannbrot.

